

## Domaine Albert Boxler - Riesling - 2019



Si elle ne fut pas très généreuse en rendements, l'année 2019 a, de l'avis général, produit de très grands rieslings, fins et racés, dans la lignée de quelques autres fameux millésimes en « 9 », comme 2009, 1989 ou 1959 !

Ce Riesling nous offre d'emblée une brillante synthèse des qualités exceptionnelles du millésime : élégance raffinée et précision des arômes, intensité verticale, pureté du fruit, une tension parfaite, une énergie et une finesse minérales qui stimulent tous nos sens, une droiture et une allonge exemplaires. Ce superbe Riesling nous donne une leçon de style, de terroir et d'harmonie.

Jean Boxler assemble ici le raisin des plus jeunes vignes du grand cru Sommerberg, plantée sur la partie haute du coteau et son sol granitique très pauvre, avec celui d'une parcelle non loin du lieu-dit Pfoeller, bénéficiant quant à elle d'un sol plus profond et calcaire, fort rare au Domaine. En jouant sur l'apport de chaque terroir et en veillant à cueillir un fruit à parfaite maturité, particulièrement concentré cette année, Jean Boxler parvient à livrer un modèle de vin juste, élégant et plein de promesses.

Après une vinification sur levures indigènes et une année passée en foudre, ce Riesling 2019 offre un profil altier et lumineux, à l'élégance diaphane. Dès le premier nez, c'est la poussière de roche qui flotte au-dessus du verre. On joue dans un registre subtil, sur des nuances d'eucalyptus et de menthe, de poire et de pêche blanche, de gingembre et de poivre blanc, de pamplemousse, de citron et de mandarine. La sensation d'équilibre et d'harmonie est tout à fait remarquable.

Le toucher de bouche est tout aussi sensationnel : la matière est soyeuse, l'entame juteuse à souhait. Tout sonne ici comme une évidence, témoignant d'une vendange absolument parfaite. Sucre, acidité, fraîcheur et pureté de l'eau du raisin, souplesse de la chair du fruit, intensité aromatique : l'osmose est parfaite ! Et que dire de la sensation d'énergie que le vin dégage : elle nous enchante et nous pousse vers l'avant.

La finale dépasse toutes nos attentes : droite, longue et fruitée, elle est tendue sans être dure, elle est précise sans être clinique... difficile de ne pas se resservir ! Ce prodigieux Riesling vous offre, à table, mille possibilités : du buffet de poissons marinés à la suédoise à la charcuterie fumée, du bar grillé aux toasts de chèvre frais, du ceviche d'espadon au tartare de dorade en passant par un plateau de sushis et sashimis... régalez-vous !

# LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Albert Boxler - Riesling - 2019



### Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, léger reflet vert

Nez : Subtil et lumineux : poussière de roche, eucalyptus et menthe, poire et pêche blanche, racine de gingembre et poivre blanc, pamplemousse, citron et mandarine.

Bouche : La matière est soyeuse, l'entame juteuse à souhait. Des équilibres parfaits : sucre, acidité, fraîcheur et pureté de l'eau du raisin, souplesse de la chair du fruit, intensité aromatique. Superbe finale, fruitée, tendue et droite. Belle longueur

Accords mets-vins : Buffet de poissons marinés à la suédoise, ceviche d'espadon, tartare de daurade, plateau de sushis et sashimis, charcuterie fumée, bar grillé.



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2022 et 2029

Température de service : 10 à 12°

Ouverture : Aération 1/2 heure en  
bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Riesling

Culture : Biologique